



Vom kleinen Handwerksbetrieb zur großen Ölmühle: im Zeichen einer langjährigen Tradition

Das Unternehmen Oleificio Zucchi wurde 1810 bei Lodi als kleiner Familienbetrieb gegründet, der Pflanzensamen und -kerne zu Speiseöl weiterverarbeitet. Im Jahr 1922 kam mit der Raffination ein weiterer wichtiger Verfahrensschritt hinzu und gegen Ende der 50er Jahre erschloss sich das Unternehmen mit seinen Samen- und Olivenölen den Massenmarkt für Lebensmittel. Die kontinuierliche Weiterentwicklung machte Anfang der 90er Jahre einen Standortwechsel notwendig, so dass sich Oleificio Zucchi am Schiffskanal bei Cremona niederließ. Auf dem 110.000 m² großen Areal befinden sich heute neun hochautomatisierte Produktionslinien mit einer Abfüllkapazität von 1,5 Mio. Liter/Tag, die dem neuesten technischen Stand entsprechen. Hier laufen die Fäden einer weit verzweigten Vertriebsorganisation zusammen, deren Kundenspektrum von Einzelhandelsketten über HoReCa bis hin zur lebensmittelverarbeitenden Industrie reicht. Zudem entstand in den letzten Jahren eine Forschungs- und Entwicklungsabteilung mit einem internen Blendmaster-Team, das Paneltests durchführt und die besten Sortenmischungen abstimmt. Dieses Team, das sich speziell mit Olivenöl der Güteklasse „nativ extra“ beschäftigt, vereint hohe technische Kompetenz mit einem feinen Gespür. Auf der Suche nach einem erstklassigen Qualitätsprodukt testet es ständig neue Geschmackskombinationen aus. Beim so genannten Blending werden Öle aus unterschiedlichen Anbauten und Herkunftsbereichen zu einem neuen, hochwertigeren Produkt gemischt, das den diversen Geschmacksanforderungen gerecht wird. Oleificio Zucchi möchte ein Speiseöl von dauerhaft überragender Qualität anbieten. Aus diesem Grund wurde das Lager „CANTINA DELL'OLIO“ eingerichtet. Es ist das größte klimatisierte Öllager (Lagerung bei konstant 16°C) in Italien und bietet eine Kapazität für bis zu 4.800 Tonnen natives Olivenöl extra, dessen organoleptische Eigenschaften gewahrt werden. Oleificio Zucchi investiert schon seit etlichen Jahren in die modernste Anlagentechnik, um die ökologische und ökonomische Nachhaltigkeit von Produkt und Produktion ständig zu verbessern. Das kontinuierliche Bestreben nach nachhaltiger Bestqualität spiegelt sich auch in den diversen Produkt- und Prozesszertifizierungen wider, die über die Jahre hinweg erlangt wurden, und zeigt sich heute in Projekten, die jede einzelne Prozessphase optimieren und das Renommee der gesamten italienischen Speiseölbranche stärken.

Der Erfolg des Unternehmens

Der Erfolg von Oleificio Zucchi beruht auf ausgezeichneten Produkten sowie auf vier Faktoren, welche die Arbeitsweise des Unternehmens kennzeichnen und ihm den Weg in die Zukunft weisen.

Qualität

Oleificio Zucchi investiert fortwährend in Effizienz und Sicherheit, damit ausschließlich Bestqualität auf den Tisch des Verbrauchers gelangt. Hierfür bürgen eine sorgfältige Auswahl der Rohstoffe, die Abstimmung der besten Sortenmischungen, strenge Geruchs- und Geschmackskontrollen, kontinuierliche Investitionen in die Technologie und etliche Anerkennungen durch die Zertifizierung des Umwelt- und Qualitätsmanagements.

Logistik

Spedition gemäß den Kundenanforderungen: Ermittlung und Planung der optimalen Logistiklösung für jede Anfrage mit einem besonderen Augenmerk auf Lieferfristen, Beratung, Qualität und Frachtkosten.

Ethik

Die im Jahr 2011 erlangte Zertifizierung gemäß dem Standard SA 8000 für sozial und ethisch verantwortliche Unternehmensführung ist lediglich ein weiterer Meilenstein im täglichen Engagement des Unternehmens zum Thema soziale Unternehmensverantwortung.

Packaging

Unserer Abteilung für Forschung, Entwicklung und Verkostung haben wir eine Designabteilung zur Seite gestellt, die für eine optimale Produktaufmachung verantwortlich zeichnet. Der Rundumservice umfasst die Entwicklung von Packmitteln aus innovativen und umweltfreundlichen Materialien.

CHRONOLOGIE UNSERER ZERTIFIZIERUNGEN

1992

Prüfung und Zertifizierung
des Jahresabschlusses

1993

Qualitätsmanagement gemäß
UNI EN ISO 9001:00

2000

Umweltmanagement gemäß
UNI EN ISO 14001:04

2003

DTP030 für gentechnikfreien
Mais und Soja

2005

BRC, IFS

2011

SA 8000

2012

Arbeitsschutzmanagement
gemäß BS OHSAS 18001

2014

Product Carbon Footprint
gemäß ISO/TS 14067:2013

2015

RSPO-Zertifizierung für
nachhaltig produziertes Palmöl

2016

DTP 112 Rückverfolgbarkeit und
Nachhaltigkeit bei Samenölen -
EG-Öko-Basisverordnung (EG) Nr. 834/2007

2017

DTP 125 Rückverfolgbarkeit und
Nachhaltigkeit bei Olivenöl

2018

ISCC PLUS-Zertifizierung
(International Sustainability and
Carbon Certification)

Das Sortiment

Oleificio Zucchi produziert diverse Eigenmarkenreihen von Oliven- und Samenölen für Einzelhandelsketten und die HoReCa-Branche. Sie sind in einem breiten Spektrum an Sorten und Gebindegrößen erhältlich und beruhen auf unserer Erfahrung und unserer Leidenschaft für Speiseöl. DAS OLIVENÖLSORTIMENT - BESTEHEND AUS DEN VARIANTEN NATIV EXTRA, NATIV EXTRA BIO, OLIVENÖL, OLIVENTRESTERÖL UND AROMATISIERTE ÖLE - UMFASST DIE MARKEN ZUCCHI, LE PLEIADI, PALLADE, ORFEO UND ZENIT. Die Samenöle, zu denen Erdnuss-, Sonnenblumen-, Mais-, Soja-, Raps- sowie Mehrsamensöl und Frittieröl gehören, sind unter den Marken Zucchi, Zeta, Semper und Pallade erhältlich. Unter der Marke Zucchi werden außerdem Essige, Bio-Samenöle und Speziolsamenöle wie Traubenkern-, Avocado-, Sesam- und Kürbiskernöl angeboten.



ZUCCHI
www.zucchi.com



LE PLEIADI

Das Unternehmen produziert seit den 60er Jahren auch diverse Handelsmarkenreihen für Olivenöle und Samenöle. Oleificio Zucchi liefert Produkte mit den Marken erstrangiger Einzelhandelsketten in- und außerhalb Italiens: Der All-in-one-Service bietet dem Kunden Flexibilität, höchstgradige Personalisierung, Packmittelentwicklung, rasche Problemlösung und Beratung bei der Beschaffung von Rohstoffen.

Mit den modernsten Technologien, einem umfassenden Produktangebot und einer mehr als 200-jährigen Tätigkeit und Erfahrung IST OLEIFICIO ZUCCHI HEUTE EINER DER GRÖSSTEN ÖLHERSTELLER ITALIENS UND DER IDEALE PARTNER IN DER SPEISEÖLBRANCHE.



PALLADE



Oleificio Zucchi Spa
Via Acquaviva, 12
26100 Cremona - Italy
Tel. +39 0372 532111
www.oleificiozucchi.com
www.zucchi.com